

O'coffee tart

Par : Gregory GEFARD – Démonstrateur

Renaud ANDREUX – Démonstrateur

Quantité :15 tartelettes
Moule Silikomart palet de 70mm

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée Amande		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	2	
Sucre glace	50	Etaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Œufs	42	Foncer en bandes des cercles de 6.5cm
Farine T55	210	Cuisson : 10 min à 145°C.
Poudre d'amande blanche	60	Puis 20 min à 140°C après avoir jauné* les fonds 2 fois et poché la crème d'amande.
Total	464	

*Jaunure : 100 g jaunes d'œufs/ 50 g crème

Biscuit chocolat Guinness (cadre 40x30)

Sucre	400	
Farine pâtissière PatisFrance	275	Fondre le chocolat avec le beurre.
Beurre	230	Ajouter au batteur le sucre et faire crémer.
Belcolade Chocolat Noir Selection	100	Ajouter la farine et la volcano.
Guinness	300	Puis ajouter délicatement le mélange œufs/bière/crème.
Crème 35%Patiscrem PatisFrance	160	Verser en cadre 40x30 et cuire 12 min environ à 170°C.
Œufs	100	
Volcano	10	
Total	1575	

Crèmeux café (32 g/ tarte)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	400
Pectine x58	3
Sucre	25
Jaunes d'œufs	80
Gousse de vanille	1 pc
Classic café	25
Total	533

Chauffer la crème.
A 40/45°C, ajouter le mélange pectine/sucre en pluie.
Donner un bouillon et verser sur les jaunes.
Mixer.
Ajouter la vanille et le classic café.
Refroidir à 4°C.

Ganache montée Whiskey (35 g/moule)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	130
Gousse de vanille	1
Fourrage caramel	60
Masse Gélatine	18
Belcolade Amber Cacao-Trace	60
Patiscrem PatisFrance	220
Whiskey ou Bailey	40
Total	529

Chauffer la crème avec la vanille.
Verser sur le fourrage caramel et la masse gélatine fondue.
Ajouter le chocolat et mixer.
Ajouter la crème froide et le Whiskey.
Mixer de nouveau.
Réserver 12h à 4°C avant utilisation.

Montage et finitions :

- Monter la ganache et pocher 35g par moule puis lisser et surgeler.
- Pocher le crèmeux café. (32g/tarte)
- Déposer un biscuit détaillé à 3cm et l'insérer dans le crèmeux puis lisser.
- Glacer les palets de ganache montée et déposer sur les tartelettes.
- Décorer avec une pastille floquée en vert ajourée en forme de trèfle.
- Déposer une pastille noire ajourée également en décalant très légèrement par rapport à la première pastille.